

La Commission restauration découvre les cuisines de l'établissement—17 Janvier 2018



Au tour des parents—31 mars 2018

COMPTE RENDU DE LA VISITE DE LA DEMI-PENSION COLLEGE HELENE BOUCHER de CHARTRES



Mercredi 21 mars, Mmes Bruletôt (principale du collège) et Mme Hurault (Intendante) ont accueilli deux parents d'élèves PEEP (Mme Sophie Pelsma et Mme Christelle Alouane) et deux parents d'élèves FCPE pour visiter la demi pension du collège en collaboration avec Monsieur Chauveau et le personnel encadrant.

Afin de veiller aux règles d'hygiène, il nous est demandé de porter des charlotte et chaussons pour la visite.

Nous commençons par découvrir la salle de stockage des aliments en conserve ou sous vide. Ces stocks permettent d'assurer le service, notamment en cas de soucis de livraison.

Puis, nous visitons la chambre froide « négative », où sont stockés viandes et poissons.

Nous continuons avec la chambre froide (8 degrés) qui convient aux légumes, fruits, pâtisseries et produits contenant du lait, plats finis.

Nous passons ensuite aux secteurs des salles de préparation pour les légumerie/dessert et plats chauds.

Beaucoup de normes sont à suivre car le plan alimentaire doit être respecté et un critère d'hygiène est particulièrement important pour respecter la chaîne de froid.



Il est remarqué que les légumes, salades sont traités au lavage avec un mélange dosé eau/chlore ; l'usage d'un mélange eau/vinaigre serait trop couteux.

Nous avons enchaîné les secteurs de zones de plonge (préparation de la vaisselle, plateaux de service).

Pour le retour des plateaux, il est demandé aux élèves de veiller à ne pas surcharger leur plateau car le système de transport actuel (tapis roulant circulaire) amène des chutes de vaisselle en cas de surcharge.



Nous avons terminé la visite par la zone de stockage des déchets puis la salle de restauration.

La demi-pension est un moment particulièrement difficile à gérer en raison du nombre élevés d'élèves inscrits (400/500 environ) pour manger sur un temps de repas fonctionnant sur trois services. Les repas (20 minutes) se déroulent sur un



flux bien défini pour que l'élève termine à midi et puisse intégrer ses cours à 14.00. Un assistant d'éducation, assure le pointage. L'élève doit présenter un badge avant le repas. Deux autres surveilleront la salle de restauration. Les repas sont bien encadrés. La salle de restauration est un lieu pouvant être parfois bruyante selon les jours de la semaine par rapport aux déplacements en salle, l'animation et la gestion des flux (arrivée/sortie) des élèves.

Nous avons pris notre plateau et utiliser les moyens mis à notre disposition (couverts, eau, pain, serviette). Il nous a été présenté le buffet froid (hors-d'œuvre), puis le plat de résistance (viande et

légumes/ féculents) puis le dessert et/ou un laitage (fromage, fruit). Une fontaine à eau et un récipient sont mis à disposition.

Les qualités gustatives et nutritionnelles sont recherchées et l'élaboration des menus est étudiée pour assurer un équilibre alimentaire et une variété dans les apports nutritionnels.

Les élèves sont relativement satisfaits des plats proposés et variés qu'ils aiment partager avec leurs amis. Parmi les remarques qui émanent des élèves, on note

une demande de davantage de fruits, un amoindrissement des choix entre le 1^{er} et le 2^{ème} service.

Une initiative solidaire a été mise en place par le Collège : la récupération du pain non consommé par une Association « Pain contre la Faim ».

Les contrôles et enregistrements (de la réception des commandes aux plats servis) sont réalisés plusieurs fois par jour voire après chaque utilisation. Un prélèvement à chaque repas est effectué sur la nourriture et un « plat témoin » est mis de côté. Ces contrôles s'opèrent également sur les locaux de service, le matériel (détecter un dysfonctionnement...), la salle de restauration et l'ascenseur (monte plat) et le matériel de plonge (tapis roulant accédant au secteur de nettoyage).

Nous remercions et encourageons le personnel compétent de la restauration du collège Hélène-Boucher pour ses responsabilités multiples au quotidien et son investissement pour présenter aux élèves demi-pensionnaires, dont le nombre est très important, un repas varié et chaud dans les meilleures conditions possibles (Nota : ce service n'est pas assuré dans les établissements scolaires de tous les pays de l'UE).

Il est observé qu'à partir de la rentrée 2018/2019, le Collège disposera de nouveaux locaux de restauration et de préparation des repas, ce qui devrait améliorer nettement les conditions de travail de l'équipe de restauration, et aussi plus généralement, les conditions de restauration des élèves.

Compte rendu établi par Mme Christelle ALOUANE, Parent PEEP

Photos jointes : dossier visite demi-pension Hélène Boucher.